



drink & dessert

D&DEPARTMENT PROJECT



# LONG LIFE DESIGN of JAPAN

日本には47の「その土地に長く続く個性」があります。

この場所は、みんなで「日本各地のその土地ごとに長く続いている“もの”や“こと”」について考えるために作りました。

長く続いているそうしたものの中には、わたしたちが生活していく中で大切にしなければならない基本があり、その土地だからこそ生まれ、続く個性があります。

デザインはなにも東京をはじめとする大都市だけのものではありません。伝統工芸も食文化も、昨日今日、パッと生まれたものではありません。だからこそ、その価値に気づき、隣の国や県の流行りを取り入れるのではなく、その土地からでしか生まれて来なかつたものから「らしさ」や「新しさ」を考えたいのです。

常に47都道府県を、そこで生まれた“モノ”で伝え (d47 design travel store)、常に47の食文化を紹介し (d47食堂)、常に47の展示台を持つ (d47 MUSEUM)、日本で唯一の「日本 MUSEUM」それが d47 です。

d47ディレクター・D&DEPARTMENT 創設者  
ナガオカケンメイ

There are 47 “unique regions with long, locally rooted histories” in Japan.

We created this place to consider, with everyone, “long-lasting things that are rooted in specific regions of Japan.” There are unique things that could only come out of, and continue to exist in, a particular place. These long-lasting things encapsulate basic principles that we should uphold in our lives.

Design does not belong exclusively to Tokyo or other metropolises. Traditional crafts and culinary cultures do not develop overnight. We don't want to simply pick up trends from neighboring countries or prefectures. Instead, we want to respect history and locality and think about what “newness” and the “essence” of a place means through the things, which could only have been produced in a specific, local area.

d47 comprises “d47 design travel store,” which disseminates the essence of Japan’s 47 prefectures through their uniquely local products; “d47 shokudo,” which showcases the 47 prefectures’ culinary cultures; and “d47 MUSEUM,” which features 47 display tables for exhibiting unique artifacts from the 47 prefectures.

Kenmei Nagaoka  
Director, d47  
Founder, D&DEPARTMENT

# デザート

dessert

019  
山梨  
YAMANASHI

## 味噌ケーキ

600円

Miso Pound Cake

五味醤油さんと一緒に仕込んだ味噌を使う甘じよっぱいケーキ。白あんクリームを添えて。

特定原材料7品目:小麦、乳

033  
岡山  
OKAYAMA

## 甘酒とヨーグルトジェラートのアフォガート 750円

"Amazake" and Yogurt Gelato Affogato

乳酸発酵させた甘酒ネクターと炭酸を「濱田さんのヨーグルト」で作るジェラートに。

特定原材料7品目:乳

013  
東京  
TOKYO

## d&ロールケーキ

650円

d & Swiss roll

もっちりとした生地で、ミルクジャム、ホワイトチョコレート入りクリームを巻きました。

特定原材料7品目:小麦、乳、卵

037  
香川  
KAGAWA



## 「くぼさんのとうふ」豆乳アイス

600円

Soy Milk Ice Cream

醤油麹や天日塩をかけて。

特定原材料7品目:小麦

009  
栃木  
TOCHIGI

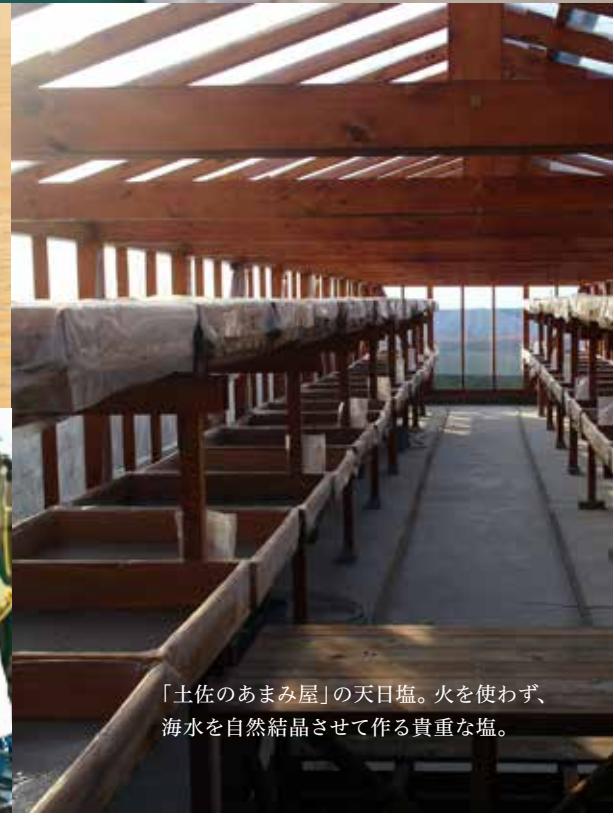
## 濱田さんのヨーグルト

570円

Homemade Yogurt from Shoji Hamada

d47食堂自家製ヨーグルト。餡子とともに。

特定原材料7品目:乳



# 季節のドリンク

Seasonal drink

030  
和歌山  
WAKAYAMA



## みかんエード(HOT)

Mandarin orange Ade

680円

大きく育ちすぎた「金八みかん」の果肉を使  
い、生姜とローズマリーをあわせて。

026  
京都  
KYOTO



## 黒豆ときな粉のラテ

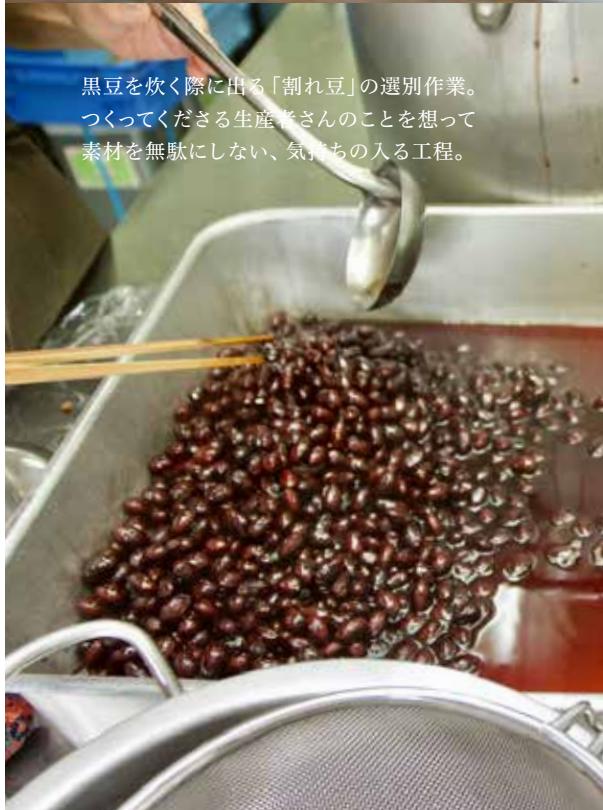
Black soybean and soybean flour latte

650円

津乃吉から届く“われ豆”と“煮汁”を使用。  
きなこが香り、黒豆の食感も味わえる一杯。  
特定原材料7品目：乳



赤ちゃんでも食べられるほど皮が薄くて  
柔らかい金八みかん。収穫時もカゴに  
座布団を敷くなど大切に育てられています。



黒豆を炊く際に出る「割れ豆」の選別作業。  
つくってくださる生産者さんことを想って  
素材を無駄にしない、気持ちの入る工程。



有田地方にしかない、かどやの「金八みかん」。  
皮が薄く、濃厚な甘さ。



ひとつひとつの素材にこだわる津乃吉。  
丹波篠山で手間をかけて育てられた  
最上級品の黒豆のみを厳選しています。

# 珈琲・紅茶

Coffee · Tea

006  
山形  
YAMAGATA



## オーロラコーヒー

「スペシャリティーの豆で、誰もが気軽に楽しめる珈琲を」と話すオーナーの大杉佳弘さん。果樹園での農業経験を活かし、豆特有の甘みや香りを引き立たせた「オーロラブレンド」と、チョコレートのような奥深い苦味と甘みをもつ「ビターブレンド」。

オーロラブレンド(HOT) 600円  
Sweet / Bright

ビターブレンド(ICE) 600円  
Sweet / Rich roasted smell

028  
兵庫  
HYOGO



## MUSICA TEA

3代目・堀江勇真さんは2019年芦屋に「tea saloon MUSICA」をオープン。日常で飲む、本格的な紅茶の美味しさを伝えてくれる、真の紅茶好き。

D&DEPARTMENTオリジナル 580円  
ダージリン(HOT)  
Original Blend Darjiling Tea

アールグレイ(ICE) 580円  
Earl Grey

チャイ(HOT / ICE) 680円  
Chai Tea

特定原材料7品目：乳



デザインは山形・アカオニデザインが手掛けたもの。

d47MUSEUM「LONG LIFE DESIGN 2

祈りのデザイン展」にて販売中。



「tea saloon MISICA」の厨房に立つ、

堀江勇真さんと次女の真彩子さん。

# ハーブティー

Wild Herb Tea

039  
高知  
Kochi

tre<sup>3</sup>tre<sup>3</sup> 摘み草ブレンドティー

Wild Herb Tea

仁淀川上流。深い山、清らかな水、そこで育つ植物をブレンドした野草茶。目を閉じて、香りをいっぱい吸い込んで、ゆっくり飲んでください。ティーパックから見える草花を眺めても楽しい。

d オリジナルブレンド  
d Original Blend Tea

660円

季節のブレンド  
Seasonal Blend Tea

680円

019  
山梨  
YAMANASHI

## HERB STAND

店主・平野優太さんは「富士山の水でハーブを育てたい」と、奥様と共に富士吉田に移住。火山灰を含んだ土壌と標高700mもある富士吉田では、肉厚で香り高いハーブがよく育ちます。

クロモジブレンド  
Kuromoji Blend Tea

680円

tre3tre3 代表の竹内太郎さん。  
後ろに流れるのは仁淀川に流れ込む源流水。



富士山の麓には野草が自生し、江戸時代には  
幕府に献上する薬草の採集地でもありました。

# 茶・発酵茶

Japanese greentea · Fermentation tea

011  
埼玉  
SAITAMA

岡野園

**大福茶(数量限定)** 850円

Obukutcha (in hope of a perfect state of health)

一年の無病息災を祈っていただく縁起茶。

045  
宮崎  
MIYAZAKI

白玄堂

**釜炒り茶 かなで** 600円

Kamairicha Kanade (Roasted Grean Tea)

生葉を400度の釜で炒る、室町時代初期に中國から伝來した製法。

017  
石川  
ISHIKAWA

丸八製茶場

**加賀棒茶** 600円

Kaga-boucha (Roasted Twig Tea)

一番茶の甘みと香ばしいかおりが鼻をぬけ、口の中にも余韻が残ります。



036  
徳島  
TOKUSHIMA

阪東農園

**阿波晩茶** 600円

Awa-bancha (Lactic-acid-fermented Tea)

製造過程で乳酸発酵をさせるため、酸味がありすっきりとした後味。

038  
愛媛  
EHIME

さつき会

**石鎚黒茶** 600円

Ishiduchi-kurosha (Post-fermented Tea)

石鎚山の麓、小町町石鎚地区に古くから伝わる。温度で味わいが変わる。



梅干しには「シワがよるまで」、結び昆布には  
「睦びよろこぶ」の意味が込められています。



新茶の時期、毎年 d47travel store の  
店頭に立つ白玄堂の白尾尚美さん。



一番茶の茎の部分だけを、  
芯から浅く焙じた加賀棒茶。



石鎚黒茶を作る「西条市生活研究協議会  
さつき会」会長の戸田久美さん。

# ジュース

juice

001  
北海道  
HOKKAIDO

コアップガラナ 550円

Co-up Guarana

北海道の炭酸の定番。発売して50年以上のロングセラー。

039  
高知  
KOCHI

黄金しょうがのジンジャーエール 780円

Gingerale

高知県産黄金しょうがの辛味が引き出す。

003  
岩手  
IWATE

紫波町のぶどうジュース(赤) 900円

Non Suger Grape Juice

巨峰の親品種、キャンベル・アーリーは甘さの中に、程よい酸味がある。

006  
山形  
YAMAGATA

リンゴりらっぱ さんさブレンド 600円

Non Suger Apple Juice

多品種のりんごを育て、個性を活かす。つがるとさんさのブレンドは甘酸っぱく、すっきり。

015  
新潟  
NIIGATA

「はらんなか」の雪下にんじんジュース 900円

Carrot Juice

越冬させ早春に掘り出すにんじんは、甘みがつよい。

020  
長野  
NAGANO

信州生まれの美味しいトマト 650円

Tomato Juice

露地栽培で完熟させ旬の夏に収穫し、そのまま搾ったジュース。





段々畠を駆け上がり「はるか」を  
収穫する、三宮新治さん。



西予市明浜町狩浜には80軒以上の  
農家が無茶々園の柑橘作りを行っている。

# みかんジュース

Citrus juice

## みかんジュース飲み比べ

1,500円

Orange Juice Flight Set (Choose 3 to 5 varieties)

全5種のみかんジュースの中からお好きなものを3～5種お選びください。

※4種目以降は+500円 (+500 yen from the 4th variety)

---

038  
愛媛  
EHIME

## 無茶々園

Muchacha-en

宇和島海に面し、段々畑に囲まれた土地に「無茶々園」はある。

無農薬・無化学肥料を初めて40年、明浜の農業後継者の集い。

### ジューシーフルーツ

650円

Juicy Fruit

和製グレープフルーツともいわれる河内晩柑。甘い香りと爽やかな酸味。

### ひょうう柑

650円

Hyokan

台湾から渡り弓削島で作られてきた。甘味・酸味・苦味のバランスが良い。

### 温州みかん

650円

Citrus Unshu

日本を代表する柑橘。馴染みある甘味と爽やかな香りが特徴。

038  
愛媛  
EHIME

## ニノファーム

Nino farm

宇和島市で柑橘農家を営む二宮新治さんは「柑橘ソムリエ」の発起人。農家仲間とつくるジュースは年間35種。

### 黄金柑

Golden orange

小ぶりな実の中には果汁がぎっしり。元気の出る酸味とさわやかな香り。

700円

030  
和歌山  
WAKAYAMA

## 伊藤農園

Ito Farm

紀州の暖かい気候と黒潮から吹く潮風により、柑橘栽培が盛んな有田地方。伊藤農園では傷がつき市場に回せない物の加工販売も。果実の皮や袋を除き、お碗を使い搾汁するので苦味が少ない。

### はっさくしづり

Hassaku

すっきりとした酸味と苦味、その後の甘みがおいしい。風呂上りに飲みたい一杯。

700円

# 生ビール

Draft Beer

015  
新潟  
NIIGATA

妻有ビール

めでたしゴールデンエール  
Medetashi Golden Ale(Fruity / Quaffable)

1,000円

「両親の出身地・十日町を盛り上げたい」という地元への思いで高木千歩さんが開業。  
醸造所には妻有ビールを愛する仲間が集う。

015  
新潟  
NIIGATA

妻有ビール

十日町そばエール

1,000円

Tokamachi Soba Ale(Strong Buckwheat Flavor / Full-bodied)

地元十日町のそばを原料に加えたしっかり  
飲みごたえのあるエールビール。

033  
岡山  
OKAYAMA

「d design travel OKAYAMA」発刊記念！

koti brewery

ホワイトエール(瓶)

グラス 900円

White Ale(Natural / Aromatic)

ボトル 2,300円

発酵食を作るようにビールも造る。自然酵母と、ナチュラルカーボネーションで自然な  
ビール造りを目指している。  
華やかな味わいと心地よい喉越し。

ビールに合うオススメ料理はこちら！

「松浦港のアジフライ」「味噌カツ」「鶏ちゃん」「明太子ポテトサラダ」

# 瓶ビール

Bottle Beer

ペアレン醸造所

003  
岩手  
IWATE

クラシック

Lager type beer (Rich and Bitter)

960円

コクと苦味のバランスが良く、飲みごたえのあるラガータイプ。

常陸野ネスト

008  
茨城  
IBARAKI

ラガー

Weizen (Brewed with various millet / Mellow)

890円

モルトの旨味、ホップの軽快な風味が楽しめるドライなビール。

ヴァイツェン

Weizen (Brewed with various millet / Mellow)

890円

バナナのような香りと爽快な味わいが特徴の小麦ビール。

志賀高原ビール

020  
長野  
NAGANO

美山ブロンド

Miyama Bronde (Sweetness from rice / Smooth)

980円

自家栽培のホップ”信州早生”と酒米”美山錦”で醸造。レモンのような香り。

箕面ビール

027  
大阪  
OSAKA

スタウト

Stout (Bitter / Coffee and chocolate like flavor)

950円

コーヒーやチョコレートを思わせるフレーバー。何杯でも飲みたい黒ビール。

# 白ワイン / グラス

ボトルリストもございます。

White wine (Glass)

## 白ワイン飲み比べセット

1,650円

3 White Wine Flight Set

(dオリジナルワイン / FUNPY / THE 甲州)

006  
山形  
YAMAGATA

Yellow Magic Winery

### dオリジナルワイン

Yellow Magic Winery(Orange wine / clear)

Glass 980円

Bottle 6,500円

有核デラウェアを甕の中でゆっくり醸したワインは、ぎゅっと詰まったデラ  
ウェアの香りの中に、りんごのような爽やかさがすっと残る。

015  
新潟  
NIIGATA

カーブドッヂ・ワイナリー

### FUNPY

Cave d'occi Winery(flesh / fruity)

Glass 950円

Bottle 6,100円

日本海に面した砂質土壌のぶどう畑から生まれるワインは優しく体に染み込  
む。程よい酸味がすっきりとして飲んだあとはHAPPY！

019  
山梨  
YAMANASHI

ダイヤモンド酒造

### THE甲州

Diamond Winery(Rich in minerals)

Glass 950円

Bottle 6,100円

自然の流れを読み、ふどう作りから取り組む雨宮吉男さん。甲州の概念を  
取り扱い、瑞々しさの中に力強い旨みを感じるワイン。

白ワインに合うオススメ料理はこちら！

「旬野菜とフルーツのサラダ」「カマスの一夜干し」「厚焼き卵」



機山洋酒工業の「キザンワイン白」は  
ナガオカケンメイのお気に入り。  
ボトルでご用意しております。



山梨ワインツーリズムの発起人で  
「フォーハーツカフェ」のオーナー  
大木貴之さん。



土づくりもワイン造りの大切な  
要素の一つ。「ドメーヌテッタ」の土は、  
石灰岩土質のためミネラル豊富なワインに。

# 赤ワイン / グラス

ボトルリストもございます。

Red wine (Glass)

## 赤ワイン飲み比べセット

3 Red Wine Flight Set

1,850円

(d オリジナルワイン / キュベオオノ / ベリー・アリカント)

---

013  
東京  
TOKYO

東京ワイナリー

### d オリジナルワイン

Glass 1,100円

Tokyo Winery (Uses 5 types of grapes / Juicy/ Smooth)

Bottle 7,200円

「高尾」をはじめとする5種類の東京産の葡萄を掛け合わせたワイン。華やかな香り、葡萄のミックスジュースのような喉を潤す味わいが広がる。

ヒトミワイナリー

025  
滋賀  
SHIGA

### キュベオオノ ベリーA

Glass 900円

Hitomi Winery (Smell like Plum and cherry / Complex)

Bottle 5,800円

山形県の栽培家、大野正敏氏の葡萄がもつ梅やさくらんぼの香りを活かし、根菜や土のニュアンスを取り入れた醸造家の遊び心が詰まったワイン。

013  
東京  
TOKYO

東京ワイナリー

### ベリー・アリカント

Glass 1,300円

Tokyo Winery (Rich Berry Flavor / Spicy)

Bottle 8,400円

「東京の農業をもっと元気に！」という思いのもと、東京産の葡萄で作る東京のワインの美味しさを伝える。カシスのような果実味と、スパイシーさ。

赤ワインに合うオススメ料理はこちら！

「おこっペゴーダチーズ」「ふくどめ小牧場のハム・サラミ」



8月上旬の「マスカットベーリー A」  
和食にも合わせやすい日本産まれの赤ワイン葡萄。



山梨に行ったらあって欲しい山梨ワイン  
の“生き字引”新田正明さん。



d オリジナルワインの醸造中。  
完成までもう少し！

# 白ワイン / ボトル

White wine(bottle)

019  
山梨  
YAMANASHI

ダイヤモンド酒造  
**シャンテ 下岩崎甲州** 5,800円  
Diamond Winery(Crispy / Rich)

勝沼町下岩崎地区の甲州を使用。きれいな酸  
と果実味もあるふくよかな味わい。

001  
北海道  
HOKKAIDO

タキザワワイナリー  
**ミュラートウルガウ** 6,800円  
Takizawa Winery(Spicy like ginger and white pepper / Fruity)

野生酵母で自然に任せた醸造。自然の力を引  
き出し、生命力を感じるワイン造りを行う。

006  
山形  
YAMAGATA

リンゴりらっぱ  
**リンゴりらっぱシードル ドライ** 5,800円  
Ringorirappa Cider(Clear)

持続可能な農業を続けるため化学肥料・農  
薬不使用。天然酵母で発酵させている。

# 赤ワイン / ボトル

Red wine(bottle)

006  
山形  
YAMAGATA

酒井ワイナリー  
**ませこぜ 赤**  
Sakai Winery(Non-filtered)

4,800円

赤い果実の香りと上品な甘みのある、食卓で  
囲みたいワイン。

019  
山梨  
YAMANASHI

ダイヤモンド酒造  
**シャンテ ティント**  
Diamond Winery(Fruity / Spicy)

5,100円

「ブルゴーニュの技術と勝沼の風土の融合」  
を目指したワイン造りを。

019  
山梨  
YAMANASHI

くらむばんワイン  
**マスカット・ベーリーA**  
Kuramubon winery(Oaky / Juicy)

5,600円

宮沢賢治の童話「やまなし」が由来のワイナ  
リー。より自然な味わいのワインを目指している。

# 日本酒

Sake

## 日本酒飲み比べセット

4 Sake Flight Set

1,500円

(東一 / 三千盛 / 六根淨 / 大正の鶴)

五町田酒造

041  
佐賀  
SAGA

### 東一 純米酒 山田錦

Azumaichi (Soft / Aromatic)

半合 500円

蔵人自ら栽培・精米を手掛けた自社田の山田錦を使用。佐賀酒らしい柔らかな甘味と上品な薫り。ぬる燶でもおいしい。

株式会社 三千盛

021  
岐阜  
GIFU

### 三千盛 純米大吟醸 からくち

Michisakari (Clear / Dry)

半合 500円

透明感あふれる澄んだ水のような味わいは、「淡麗水口」と称される。  
辛口一筋で酒造りを営み、全国的に根強いファンを持つ。

水戸部酒造

006  
山形  
YAMAGATA

### 純米酒 六根淨

Rokkonjo (Sharp / Rich in Minerals)

半合 500円

山形市にある酒店「La jomon」。店主・熊谷太郎さんが天童市水戸部酒造と共同で造るオリジナル純米酒。旨みと酸味のバランスが良い渾身の一滴。

落酒造場

033  
岡山  
OKAYAMA

### 大正の鶴 純米 無ろ過原酒 精米歩合八十

Taisho no tsuru (Mild / Aging)

半合 500円

熟成を経て生まれるコクのある旨みと、力強い酸。  
常温～ぬる燶で楽しみたい。

日本酒に合うオススメ料理はこちら！

「江戸東京野菜のおひたし」「ふぐの子ぬか漬け」「厚焼き卵」



一切添加物を使わずに全て蔵付きの菌で  
発酵させる、「寺田本家」の自然酒造り。



「仁井田本家」では、2021年に向け、地元の  
杉を使った木桶仕込みの酒造りを行っている。

# 木桶 酒・ブランデー

Kioke Barrel (Sake · Brandy)

寺田本家

012  
千葉  
CHIBA

木桶仕込

Terada-Honke Kioke zikomi

半合 700円

24代目・寺田優さんは「お蔵フェスタ」の発起人。新しい発酵文化を牽引し、  
神崎町の未来を導くパイオニア。木桶に住み着く微生物に手を貸すような酒造り。

仁井田本家

007  
福島  
FUKUSHIMA

にいだしぜんしゅ OK 木桶仕込み

Nida-Honke Kioke zikomi

半合 500円

2021年、震災から10年の節目に、福島の木で木桶づくりを目指す。全ての  
酒を有機無農薬の「自然米」で仕込む。

mitosaya 薬草園蒸留所

012  
千葉  
CHIBA

ISUMI KOSUI PEAR

The First Batch in Kioke Barrel

20ml 1,100円

2019年ついに誕生した木桶仕込み。隣町、いすみ市のとれたての幸水を洗つ  
て、碎いて木桶へ。1ヶ月発酵させた後蒸留した、梨のブランデー。

d47 食堂の木桶を使った調味料をご紹介！

- ・静岡 トリフォース
- ・香川 ヤマロク醤油
- ・愛知 まるやの八丁味噌
- ・山梨 五味醤油

# 木桶職人 復活プロジェクト

KIOKE CRAFT REVIVAL

2012年、ヤマロク醤油五代目  
山本康夫さんの呼びかけからスタートした。

1本の竹を割き、2人1ペアになって  
竹籠(たけたが)を編む。



数量限定販売の「木桶酒3種セット」。  
木桶ならではの味を自宅でも。



ヤマロク醤油の150年以上経過している  
木桶。触るとフワフワとした菌が覆う。



醸造室の中央に据えられる大きな木桶。  
(mitosaya 葉草園蒸留所)



# 青酌・あおちゅう (ストレート / ロック / ソーダ割り) Aochu (straight / on the rock / soda)

013  
東京  
TOKYO

あおちゅう飲み比べ 700円

あおちゅう10種の中から3種を飲み比べ。コクと酸味、  
青葉の香りなど、杜氏ごとの多彩な味わいを楽しめる。

---

青酌(麦25度・麦35度・池の沢) 600円

恋ヶ奥 600円

あおちゅう広江マツ 700円

あおちゅう奥山直子

あおちゅう広江末博

あおちゅう広江順子

あおちゅう菊池正3年

青酌PREMIUM 1,100円

青酌・あおちゅう・焼酎に合うオススメ料理はこちら！  
「ウルメイワシ丸干し」「じゃこ天」「豆腐よう」

# 焼酎 (ロック / ソーダ割り / 水割り / お湯割り)

Shouchu (Japanese Distilled Spirits)

麦	044 大分 OITA	二階堂酒造 二階堂 Nikaido	600円
芋	042 長崎 NAGASAKI	重家酒造 確蔵 古酒限定酒 25度 Kakuzo	600円
芋	046 鹿児島 KAGOSHIMA	大和桜酒造 ヤマトザクラ ヒカリ Yamatozakura Hikari	600円

# 泡盛 (ストレート / ロック / ソーダ割り / 水割り / お湯割り)

Awamori (straight / on the rock / soda / water / hot water)

## 特別蒸留

Special Brewing

大宜味村

やんばる酒造

### まるた 30度

600円

Maruta from Yanbaru Awamori Brewery 30%

やんばるの原生林が育んだ湧水を仕込み水に使用。まろやか、森の香り。

津嘉山酒造

### 國華 30度

600円

Kokka from Tsukayama Awamori Brewery 30%

できるだけ濾過を控えた造り。苦味と落ち着いた味わいを楽しめる

神村酒造

### 暖流 琥珀伝説 30度

600円

Danryu frrom Amber Legend 30%

バーボン造りで使用していたオーク樽で3年以上貯蔵。

渡久山酒造

### 豊年 30度

600円

Hounen from Tokuyama Awamori Brewery 30%

県内唯一のタンクローリー貯蔵。甘みがとてもやさしくコクと塩味を感じる。

崎元酒造所

### 与那国 30度

600円

Yonaguni from Sakimoto Awamori Brewery 30%

手作り作業と昔ながらの古式地釜直火蒸留仕上げで、濃厚かつ爽やか。

泡盛に合うオススメ料理はこちら！

「じゃこ天」「豆腐よう」

# 泡盛 (ストレート 30ml)

Awamori (straight)

## 特別蒸留

Barley chochu

恩納村

恩納酒造所

**昔造り萬虎 2019 44度 600円**

Manza from Onna Awamori Brewery 44%

昔の泡盛を再現。ざらつき舌に絡みつくような濃厚さと奥深い旨み。

識名酒造

**こいしぐれ 43度 600円**

Koishigure from Shikina Awamori Brewery 43%

銘酒”時雨”の原酒。力強さの中に溶けるような柔らかさと旨みが。

崎山酒造廟

**松藤 2005 秘蔵酒 25度 700円**

Matsufuji from Sakiyama Awamori Brewery 25%

快心の出来映えの泡盛を社長が密かに貯蔵していた。まろやかな口当たり。

上原酒造所

**神泉3年古酒 30度 600円**

3-Year-Aged Shinsen 30%

家族経営の小さな酒造所で造る。米の香りが柔らかく舌の上で溶けていく。

八重泉酒造

**八重泉トライアスロンボトル 2012 30度 600円**

8-Year-Aged Yaeizumi 30%

於茂登岳・ナルンガーラの良質な湧き水で造られる。まろやかな味わい。

請福酒造

**請福IMUGE 25度 600円**

Seifuku IMUGE 25%

さつまいも、米、黒糖を3段仕込みで造る。紅芋の味と穀物の香りの余韻。

八重泉酒造

**YAESEN66 66度 600円**

YAESEN66 66%

普段は造り手しか飲めない蒸留直後の泡盛を期間限定で。まろやかな甘み。

## イムゲー

IMUGE

石垣島

## 高濃度泡盛

High Concentrated  
Awamori

石垣島

# 梅酒 (ロック / ソーダ割り / 水割り / お湯割り)

Plum Wine (on the rock / soda / water / hot water)

平和酒造		
030 和歌山 WAKAYAMA	鶴梅 完熟 Turuume(Fully Ripe Plum) 完熟濃厚梅のとろりとした甘さが特徴。	700円
水戸部酒造		
006 山形 YAMAGATA	山形正宗 梅酒 Yamagatamasamune(Sake based) 水戸部家の梅酒がルーツ。日本酒仕込み。	700円
九重雜賀		
030 和歌山 WAKAYAMA	雜賀梅酒 Saika (Sake based) 紀州南高梅を清酒で漬け込む。食中酒にも。	700円
木内酒造		
008 茨城 IBARAKI	木内梅酒 (ロック) Kiuchi (Beer based spirits) (on the rock) ビールスピリットを使用。さらりとした味わい。	700円
西野金陵		
037 香川 KAGAWA	白下糖梅酒 (ロック) Shiroshita (Brewed with Crude Suger)(on the rock) 三谷製糖の白下糖(和三盆の原料)を使用。	700円
河内ワイン		
027 大阪 OSAKA	エビス福梅 Ebisu-Fukuumé (Brandy based) とろりとした濃厚な飲み口。ベースはブランデー。	700円

# 果実酒

Fruit liquor

013  
東京  
TOKYO

あおちゅう橙サワー

Mandarin orange(on the rock)

950円

「あおちゅう奥山直子」がベース。

アリサワ酒造

039  
高知  
KOCHI

文佳人 山北みかん (ロック)

Mandarin orange(on the rock)

700円

山北みかんの生搾り果汁を使用。



## 良い食品 づくり の会

### 「良い食品づくりの会」とは

良い食品づくりの会は、1975年に食品メーカー8社が旗揚げした「良い食品を作る会」を前身とし、安全で美味しい食品を提供することを目的として、1997年7月に「良い食品づくりの会」として発足しました。現在、約130社の生産者と販売店が加盟しており、『良い食品の4条件・良い食品を作るための4原則』を基本理念に、商品研修や学識経験者を招聘しての勉強会、工場見学などを定期的に行いながら、個々の努力を基礎にした相互の研鑽に努めています。



### 良い食品博覧会

ニッポンの「良い食品」が勢揃いする博覧会。加盟メーカーが30社集結し、約300アイテムの商品が並びました。



### 食の語り部

実際に試飲・試食しながら、生産者からより深く「良い食品」を学べる「食の語り部」講座。



### 良い食品食堂

定食を始め、ドリンクやデザートに良い食品づくりの会の認定品のみを使ったメニューを「d47食堂」がプロデュース。



### 認定品

食品ごとに品質基準(原材料や加工法など)を設定し、この基準をクリアした食品だけが「認定品」とされます。

## 良い食品の4条件と4原則

### 良い食品の4条件

1. なにより安全
2. おいしい
3. 適正な価格
4. ごまかしがない

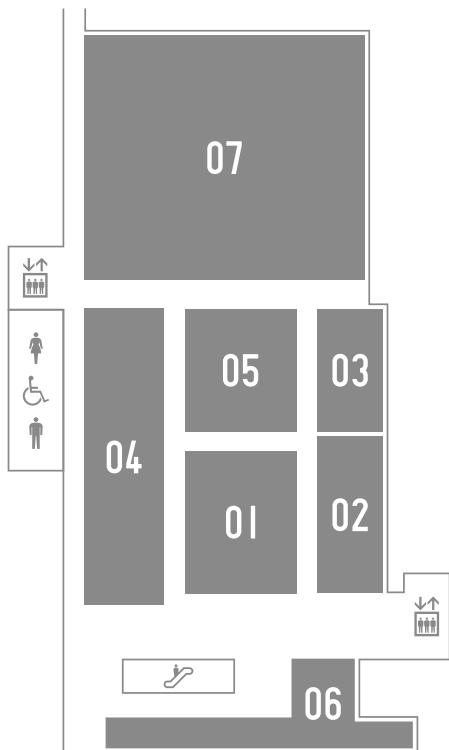
### 良い食品の4原則

1. 良い原料
2. 清潔な工場
3. 優秀な技術
4. 経営者の良心

# 8/

## クリエイティブスペース「8/」とは

多目的に使えるCOURTを中心に、強い意志をもったコミッティメンバーが集まり、ギャラリー、ショップ、カフェ、シェアオフィスを運営しています。渋谷らしいこと、交流すること、続けること、編集していくこと、人を育てること…。これらのキーワードを意識して、ゆるやかに重なり合い、つくられていく力にクリエイションが響き合い、サロンのように人々が集まる場所を目指しています。



## 04/d47 MUSEUM

### 47都道府県のデザインミュージアム

47の展示台を常設し、日本の伝統工芸や物産、観光やローカルフード、若い世代によるクリエイションやコミュニティデザインまで、日本で唯一の47都道府県のものづくりの今を俯瞰で眺められるミュージアム。D&DEPARTMENTによる運営。



## 05/d47 design travel store

### 47都道府県のデザイン物産ストア

デザイントラベルガイドブック「d design travel」の編集部が、47都道府県を取り組んで巡る中で出会った日本のものづくりの魅力を伝え販売するストア。全国のデザイン観光情報を常にアップデートしながらファイリングしており閲覧が可能。



## 06/d47 SHOKUDO

### 47都道府県の定食屋レストラン

「d design travel」編集部が全国で出会った食の生産者たちの食材をつかい「おいしく正しい日本のご飯」を定食スタイルで提供。月ごとに取り上げる都道府県が変わり、各地から取り寄せたワインやみかんジュースの飲み比べも楽しめる。

